

Stadtbibliothek (Winter)erbse

Pisum sativum L.



CC BY-SA 3.0, <https://commons.wikimedia.org/w/index.php?curid=194095>

Schwierigkeit: mittel (● Symbol)

Verwendung: unsere Sorte, die „württembergische Wintererbse“ ist eigentlich eine **Futtererbse** (synonym Ackererbse). Also ideal für die Halter*innen von Geflügel. Ideal aber auch zur **Gründüngung**, da Leguminosen (Hülsenfrüchte wie Erbsen, Bohnen) Stickstoff in den Boden bringen und als natürlicher Dünger fungieren. Gerade Wintererbsen werden früh im Jahr geerntet (da im Herbst/Winter des Vorjahres bereits gesät) und hinterlassen somit einen aufgelockerten, stickstoffangereicherten Boden.

Für die Gründüngung ist es wichtig (nach der Ernte der Samen) die Wurzeln im Boden zu belassen und nicht auszureißen. Die Stängel nach der Samenernte einfach kurz über dem Boden abschneiden. Die Blätter können auf dem Beet verbleiben und düngen zusätzlich.

Essbar sind die jungen Schoten im gekochten Zustand, da es eine Futtererbse (statt Zuckerbse) ist, ist der Geschmack möglicherweise eher herb (dazu sind aber wenige Informationen verfügbar).

Probiert habe ich sie selber auch noch nicht. In manchen Regionen werden sie in der Küche verwendet. **Nur gekocht essen – roh ist die Wintererbse giftig!**

Über den Austausch (kulinarischer) Erfahrungen mit Futtererbsen/Ackererbsen freuen wir uns und nehmen Erfahrungsberichte per Mail (info@gahg-karlsruhe.de) sehr gerne entgegen.

Aussaat: im Oktober werden die Samen 4-6cm tief gesät, mit Erde bedeckt und gut angegossen.

Keimdauer: etwa 14 Tage

Pflege: Im Herbst/Winter sind kaum Pflegemaßnahmen notwendig.

Bestäubung / Verkreuzung: Erbsen sind prinzipiell Selbstbestäuber, die jedoch auch durch Insekten fremdbestäubt werden können. Daher ist ein maximaler Abstand zu anderen Erbsen notwendig; mindestens jedoch 20 Meter.

Gewährleistung der Sortenreinheit: Abstand zu anderen Erbsen (im eigenen Garten oder zum Nachbarn) von mindestens 20 Meter nötig.

Ernte: hier fehlen genaue Informationen. Wahrscheinlich jedoch zwischen Juni und August; je nachdem, ob junge Hülsen für die Küche (eher frühere Ernte) oder reife Samen (spätere Ernte, Nutzung als Tierfutter oder zur Saatgutgewinnung) geerntet werden sollen.

Hier wird es notwendig sein, ein wenig auszuprobieren und zu unterschiedlichen Zeitpunkten die Wintererbse zu testen. Erfahrungen bitte gerne per Mail (info@gahg-karlsruhe.de) teilen.

Saatgutgewinnung: je nach Sorte Ende Juli bis Mitte August. Die Samen so lange in den Hülsen ausreifen lassen, bis die Hülsen zu trocknen beginnen. Die Hülsen abschneiden, öffnen und die Erbsen herauslöffeln. Geben Sie die Erbsen auf ein Küchentrepp und lassen Sie sie im Haus ausgiebig trocknen (ca. 2 Wochen). Testen Sie bitte ob die Erbsen trocken genug sind, indem Sie auf eine Erbse mit dem Hammer einschlagen. Wird die Erbse dabei zerquetscht, ist der Wassergehalt noch zu hoch und die Erbse muss weitertrocknen. Zersplittert die Erbse jedoch durch den Schlag des Hammers, ist sie trocken genug.

Ausreichend getrocknete Erbsen in das ausgeliehene Saatguttütchen geben, mit Bleistift auf der Rückseite das Jahr der Ernte notieren und das Saatgut zurück in die Stadtbibliothek bringen.

Haltbarkeit des Saatguts: ca. 3-6 Jahre

Wintererbsensorte der Saatgutbibliothek Karlsruhe:

Württembergische Wintererbse: primär als Futtererbse für Tiere verwendet, prinzipiell auch für den Menschen essbar. Über die kulinarischen Qualitäten wenig bekannt. Eher geringe Wuchshöhe und recht frühe Reife.